SAMSUNG

Four à micro-ondes

Manuel d'utilisation

MS83HCE

Sécurité **2**
Consignes de sécurité **2**
Installation de votre four **3**
Fonctionnement des fours à micro-ondes **4**
Votre nouveau four à micro-ondes **4**
Vérification des éléments du four 4
Installation du four 4
Boutons du panneau de commande 5
Mise en service **5**
Réglage de l'horloge 5
Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler) 5
Utilisation du bouton One Minute + (+ 1 Minute) 5
Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur) 6
Guide de cuisson par capteur 6
Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée) 6
Décongélation automatique 7
Utilisation de la fonction Auto Defrost (Décongélation auto) 7
Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance 7
Mode de démonstration 8
Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins) 8
Activation/Désactivation du bip 8
Utilisation du minuteur de cuisson 8
Activation du verrouillage enfant 8
Instructions de cuisson **8**
Ustensiles de cuisine 8
Test des ustensiles 9
Techniques de cuisson 9
Conseils généraux 9
Cuisson par capteur automatique 10
Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur 10
Important 10
Annexe **11**
Guide de dépannage 11
Entretien et nettoyage 11
Message d'erreur 11
Caractéristiques 12

Sécurité

PRECAUTIONS DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Le non-respect de ces consignes de sécurité vous exposerait à une quantité excessive et dangereuse de micro-ondes.

(a) Vous ne devez en aucun cas tenter d'allumer le four avec la porte ouverte, neutraliser le système de verrouillage (loquets de fermeture de la porte), ni insérer quoi que ce soit dans les orifices du système de verrouillage.

(b) Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la nourriture ou des résidus de produit de nettoyage sur les joints. Veillez à ce que la porte et ses surfaces d'étanchéité restent propres en les essuyant après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide, puis d'un chiffon sec et doux.

(c) En cas d'endommagement, n'utilisez le four que s'il a été réparé par un réparateur qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants soient en bon état :
(1) Porte, joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
(2) Charnières (vérifiez qu'elles ne sont ni cassées ni desserrées),
(3) Câble d'alimentation

(d) Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié ayant suivi une formation dispensée par le fabricant.

Consignes de sécurité

Remarques importantes relatives à la sécurité.
A lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, veuillez lire les consignes de sécurité suivantes.

1. **N'UTILISEZ PAS** de plats ni d'ustensiles métalliques dans le four à micro-ondes :
   - Plats métalliques
   - Vaisselle avec garniture en or ou en argent
   - Pics à brochettes, fourchettes, etc.

   Raison : Des étincelles ou des arcs électriques peuvent se produire et endommager le four.
2. **NE CHAUFFEZ PAS** :
   - Des bouteilles, des pots, des récipients étanches à l'air ou emballés sous vide par ex. les petits pots pour bébés
   - Les aliments étanches à l'air,

   par ex. les œufs ou les noix/noisettes dans leur coquille, les tomates.
   Raison : Ils peuvent exploser en raison d'une plus forte pression.
   Conseil: Enlevez les couvercles et percez la peau, les sachets, etc.
3. **N'UTILISEZ PAS** le four quand il est vide.
   Raison: Les parois du four pourraient être endommagées.
   Conseil: Laissez en permanence un verre d'eau dans le four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous mettez le four en marche accidentellement alors qu'il est vide.
4. Veillez à **NE PAS RECOUVRIR** la grille de ventilation avec du papier ou des torchons.
   Raison : Les torchons ou le papier pourrait prendre feu en raison de l'air chaud s'échappant du four.
5. **PORTEZ TOUJOURS** des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
   Raison : D'une part, certains plats absorbent les micro-ondes et d'autre part, le plat risque d'être brûlant par l'effet des aliments chauds.
6. **NE TOUCHEZ PAS** la résistance, ni les parois internes du four.
   Raison : Même si elles n'en ont pas l'air, les parois peuvent être chaudes et risquent de vous brûler même une fois la cuisson terminée. Aucune matière inflammable ne doit entrer en contact avec la partie interne du four. Laissez d'abord le four refroidir.
7. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
   - Ne placez aucune matière inflammable à l'intérieur du four.
   - Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique.
   - N'utilisez pas le four pour faire sécher vos journaux.
   - En cas d'apparition de fumée, laissez la porte fermée et débranchez le four.
8. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides ou de la nourriture pour bébés.
   - Observez **TOUJOURS** un temps de repos d'au moins 20 secondes après la cuisson, de sorte que la température puisse se répartir uniformément.
   - Remuez pendant le réchauffage si nécessaire mais remuez TOUJOURS après.
   - Faites attention lorsque vous manipulez le récipient après la cuisson. Il peut être très chaud et vous risqueriez de vous brûler.

Consignes de sécurité

- Il y a toujours un risque d'ébullition différée.
- Pour éviter ce phénomène et les risques de brûlure qui l'accompagnent, placez une cuillère en plastique ou un touilleur dans la boisson et remuez avant, pendant et après l'avoir fait chauffer.

Raison : Pendant le réchauffage des liquides, le point d'ébullition peut être différé. Ainsi l'ébullition peut commencer une fois le récipient sorti du four et vous risquez de vous ébouillanter.

- En cas de brûlure, suivez les consignes suivantes de PREMIERS SECOURS :
  * Immergez la zone ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes.
  * Recouvrez la plaie avec un pansement propre et sec.
  * N'appliquez aucune crème, huile ni lotion.
- NE REMPLISSEZ **JAMAIS** le récipient jusqu'en haut et utilisez un récipient plus large en son sommet qu'à sa base afin d'empêcher le liquide de déborder. Les bouteilles dont le col est étroit risquent d'exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez **TOUJOURS** la température de la nourriture pour bébés et du lait avant de les donner.
- Ne faites **JAMAIS** chauffer un biberon avec la tétine. Il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veillez à ne pas endommager le câble d'alimentation.
- N'immergez pas le câble ou la prise dans l'eau et tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four si la prise ou le câble est endommagé.

10. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tenez-vous légèrement à distance (longueur d'un bras tendu environ).
Raison : L'air chaud ou la vapeur pourrait vous brûler.

11. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre.
Raison : Les résidus d'aliment et les projections de graisse collés sur les parois du four peuvent endommager le revêtement et réduire les performances du four.

12. Vous pourrez parfois entendre un « clic » pendant le fonctionnement du four (surtout en mode Décongélation).
Raison : Ce son est émis lors des changements de puissance délivrée.

13. Si vous mettez le four en marche sans aucun aliment ni boisson à l'intérieur, il s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Vous devrez attendre une trentaine de minutes avant de pouvoir ré-utiliser le four.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Regardez régulièrement à l'intérieur du four lorsque vous réchauffez ou cuisinez des aliments dans des récipients jetables en plastique, en papier ou toute autre matière combustible.

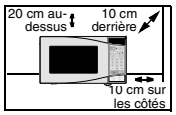
IMPORTANT

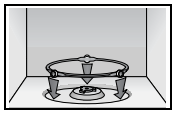
Ne laissez **JAMAIS** un jeune enfant ou une personne infirme utiliser ou jouer avec le four. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsqu'il est en marche. Ne rangez ni ne cachez les objets convoités par les enfants juste au-dessus du four.

Merci de recycler ou de jeter le matériau d'emballage de ce produit en respectant l'environnement.

Installation de votre four

Placez le four sur une surface plane et assez solide pour supporter le poids du four.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez-vous que le four est suffisamment ventilé en laissant au moins 10 cm d'espace à l'arrière et sur les côtés du four et 20 cm au-dessus.

2. Enlevez tous les matériaux d'emballage placés à l'intérieur du four.
Installez le plateau tournant et l'anneau de guidage.
Vérifiez que le plateau tourne sans résistance.

3. Placez le four de manière à pouvoir atteindre la prise facilement.

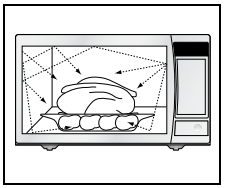
☛ Ne bloquez **jamais** la grille d'aération car le four pourrait surchauffer et s'éteindre automatiquement. Vous ne pourrez plus l'utiliser tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.

☛ Branchez le câble à une prise reliée à la terre de 230 Volt, 50 Hz, courant alternatif. Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par un câble spécial (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contactez votre revendeur le cas échéant. Le câble d'alimentation pour ISRAEL est PENCON(ZD16A), pour l'AFRIQUE DU SUD APEX LEADS SA16 et pour le NIGERIA, le GHANA, le KENYA et les E.A.U PENCON(UD13A1).

☛ **N'installez pas** le four à micro-ondes dans un lieu chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un four traditionnel ou d'un radiateur. Il est essentiel de respecter les caractéristiques d'alimentation du four. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, s'assurer qu'elle a les mêmes caractéristiques que le câble fourni avec le four. Essuyez l'intérieur du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon humide avant d'utiliser le four pour la toute première fois.

Fonctionnement des fours à micro-ondes

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément pendant que le plat tourne sur le plateau tournant. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliments réfrigérés ou pas)

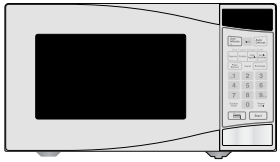
☛ Parce que le centre des aliments est cuit par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :

- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

Votre nouveau four à micro-ondes

Vérification des éléments du four

Sortez le four à micro-ondes de son emballage et vérifiez que toutes les pièces indiquées sont présentes. Si une ou plusieurs pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre revendeur.



Four à micro-ondes

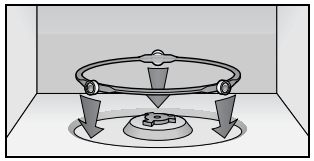
Plateau en verre

Anneau de guidage du

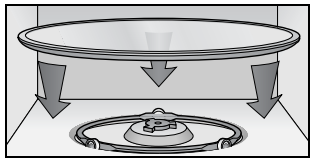
Installation du four

1. Placez le four sur une surface plane et solide et branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur avec mise à la terre. Une fois le four branché, l'afficheur indiquera :

2. Ouvrez la porte du four en appuyant sur le bouton situé en dessous du panneau de commande.
3. Nettoyez l'intérieur du four l'aide d'un chiffon humide.
4. Placez l'anneau pré-assemblé dans la rainure prévue à cet effet, au centre du four.

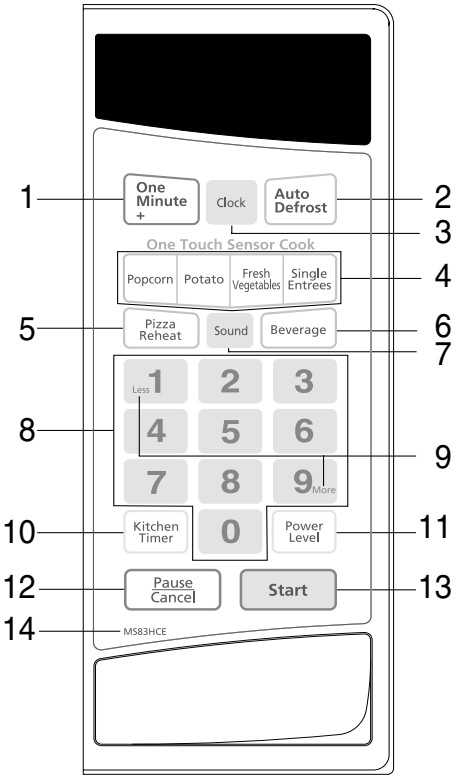


5. Placez le plateau tournant en verre sur l'anneau de guidage, de manière à ce que les trois picots situés au centre du plateau soient calés dans les creux correspondants, à la surface de la cavité.



Votre nouveau four à micro-ondes

Boutons du panneau de commande



1. One Minute + (+ 1 minute)+
2. Auto Defrost (Décongélation automatique)
3. Clock (horloge)
4. Boutons Sensor Cook (Cuisson par capteur)
5. Pizza Reheat (Réchauffage pizza)
   (INSTANT COOK) (CUISSON INSTANTANEE)
6. Beverage (Boissons)
   (CUISSON INSTANTANEE)
7. Sound (Son)
8. Pavé numérique
9. More/Less (Plus/Moins)
10. Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)
11. Niveau de puissance
12. Pause/Cancel (Pause/Annuler)
13. Start (Départ)
14. Numéro du modèle

Mise en service

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur le bouton **Clock** (Horloge). Les témoins « ENTER » (Saisie) et « TIME » (Heure) clignotent.
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer l'heure. Vous devez entrer au moins trois chiffres pour régler l'heure. Par exemple, saisissez 5, 0, 0 pour 5h00.
3. Attendez 5 secondes ; le témoin « ENTER » (Saisie) clignote et le message « Cloc » (Horl.) s'affiche.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton **Clock (Horloge)**. Deux points (:) clignotants apparaissent, indiquant que l'horloge a été réglée.

*En cas de coupure de courant, vous devez réinitialiser l'horloge. Vous pouvez afficher l'heure lorsque le four est en marche en appuyant sur le bouton **Clock (Horloge)**.*

Utilisation du bouton Pause/Cancel (Pause/Annuler)

Le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** vous permet d'annuler les instructions saisies. Il vous permet également d'interrompre le cycle de cuisson du four, afin de vérifier l'état des aliments.

- Pour interrompre la cuisson : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**. Pour relancer la cuisson, appuyez sur **Start (Départ)**.
- Pour arrêter la cuisson, annulez les instructions et revenez à l'affichage de l'horloge : Appuyez deux fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**.
- Pour corriger une erreur de saisie : appuyez une fois sur le bouton **Pause/Cancel (Pause/Annuler)**, puis entrez de nouveau les instructions de votre choix.

Utilisation du bouton One Minute + (+ 1 Minute)

Ce bouton très pratique permet de réchauffer des aliments par périodes d'une minute, à la puissance Maximum.

1. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute+ (+ 1 minute)** pour chaque minute de cuisson souhaitée. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour deux minutes de cuisson. Le temps de cuisson s'affiche et le four démarre automatiquement.

*Ajoutez des minutes au programme en cours en appuyant une fois sur le bouton **One Minute+ (+ 1 minute)** pour chaque minute supplémentaire souhaitée.*

Utilisation des boutons Sensor Cooking (Cuisson par capteur)

En détectant la vapeur qui s'échappe lors de la cuisson des aliments, cette fonction règle automatiquement le temps de cuisson des différents types et quantités d'aliments précuits. Tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur.

1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple **Popcorn**). L'écran affiche « [:::] » et le four lance la cuisson automatiquement.
   Lorsque vous préparez du pop-corn, attendez au moins cinq minutes entre chaque sachet, pour éviter de surchauffer le plateau tournant. Si vous souhaitez afficher l'heure lorsque le four est en marche, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Guide de cuisson par capteur

- Observez les instructions ci-dessous lors de la cuisson par capteur de différents types d'aliments.

Plat	Quantité	Procédure
Pommes de terre	*1 à 4.*	Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Légumes frais	*1 à 4 tasses*	Placez les légumes frais dans un plat utilisable en four à micro-ondes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez avec un film plastique ou un couvercle adapté (utilisable en four micro-ondes). Si vous utilisez un film plastique, n'oubliez pas de laisser une petite ouverture près du bord du plat, pour la ventilation. Sortez les légumes du four et laissez reposer à couvert pendant 2 minutes, mélangez, puis servez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Plats préparés	*de 200 à 400 g*	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.
Pop-corn	*de 85 à 100 g (1 paquet)*	Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l'utiliser de nouveau.

Utilisation des boutons Instant Cook (Cuisson instantanée)

1. Appuyez sur le bouton **Instant Cook (Cuisson instantanée)**correspondant à l'aliment que vous souhaitez réchauffer (par exemple **Beverage (Boisson)**). L'écran affiche la première taille de portion. Les témoins « ENTER » (Saisie) et « QTY. » (QTE) clignotent :
2. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner la taille de portion souhaitée. L'afficheur fait défiler toutes les tailles de portion disponibles. Lorsque vous avez sélectionné la taille de portion souhaitée, le four lance automatiquement la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip. Il émet ensuite un bip toutes les minutes.

Elément	Poids	Commentaires
Beverage (Boisson)	½ tasse 1 tasse 2 tasses	• Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. • Placez la boisson dans le four. • Mélangez bien après le réchauffage.
Pizza Reheat (Réchauffage pizza)	1 tranche 2 tranches 3 tranches	• Placez la pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l'extérieur du plat. • Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. • Avant de servir, laissez reposer 1 à 2 minutes.

Décongélation automatique

Pour décongeler des aliments surgelés, indiquez leur poids ; le four à micro-ondes détermine alors automatiquement le temps de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation auto)**. L'écran affiche « .0 kg » .
   Les témoins « ENTER » (Saisie) et « Kg » clignotent.
2. Pour déterminer le poids des aliments à décongeler, appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation auto)**.
   La sélection du poids peut s'effectuer de 0,1 à 1,5 kg.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la décongélation.
   Le four calcule le temps de décongélation et démarre automatiquement. Au cours de la décongélation, le four émet un bip lorsque vous devez retourner les aliments.
4. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour reprendre la décongélation.

Utilisation de la fonction Auto Defrost (Décongélation auto)

Le tableau suivant présente le programme de décongélation, les quantités, les temps de repos et quelques conseils.
Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette utilisable en four à micro-ondes.

Plat	Portion	Temps de repos	Conseils
Viande, volaille ou poisson	100 g-1 500g	15-60 min.	Protégez les bords avec de l'aluminium. Retournez les morceaux lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour de la viande, comme des steaks, des côtelettes, de la viande hachée, des morceaux de poulet, un poulet entier ou des filets de poisson.

Définition des temps de cuisson et des niveaux de puissance

Ce four à micro-ondes vous permet de définir deux étapes de cuisson différentes, chacune ayant une durée et un niveau de puissance spécifiques. Le bouton de niveau de puissance vous permet de contrôler l'intensité de la cuisson, de Chaud (1) à Maximum (0).

Cuisson à une étape

Pour une cuisson ne comportant qu'une étape, il vous suffit de définir le temps de cuisson. Le niveau de puissance est automatiquement défini sur Maximum. Si vous souhaitez utiliser un autre niveau de puissance, vous devez utiliser le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson souhaité. Celui-ci peut aller de 1 seconde à 99 minutes, 99 secondes. Pour entrer une durée supérieure à une minute, vous devez également entrer les secondes. ***Par exemple, pour choisir 20 minutes, entrez 2, 0, 0, 0.***
2. Pour utiliser un niveau de puissance autre que Maximum, appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**, puis servez-vous du pavé numérique pour entrer le niveau souhaité.

Niveaux de puissance disponibles :

1 = NP : 10 (Chaud)	6 = NP : 60(Ebullition)
2 = NP : 20 (Basse)	7 = NP : 70(Moyenne haute)
3 = NP : 30 (Décongélation)	8 = NP : 80(Réchauffage)
4 = NP : 40 (Moyenne basse)	9 = NP : 90(Sauté)
5 = NP : 50 (Moyenne)	0 = NP : Max(Maximum)

3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson. Pour modifier le niveau de puissance, appuyez sur **Pause/Cancel (Pause/Annuler)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)**, puis entrez de nouveau toutes les instructions. Pour certaines recettes, il est nécessaire d'effectuer plusieurs étapes de cuisson à des températures différentes. Ce four à micro-ondes vous permet de définir plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson à plusieurs étapes

1. Observez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson à une étape », à la page précédente.

   *Lorsque vous utilisez plusieurs étapes de cuisson, vous devez appuyer sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)** avant d'entrer les instructions de la deuxième étape.*

   *Pour définir le niveau de puissance sur Maximum pour une étape de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.*
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer le temps de cuisson de la deuxième étape.
3. Appuyez sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)***, puis utilisez le pavé numérique pour définir le niveau de puissance de la deuxième étape de cuisson.
4. Appuyez sur **Start (Départ** pour lancer la cuisson.
   Vous pouvez afficher le niveau de puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton ***Power Level (Niveau de puissance)***.

Mise en service

Mode de démonstration

Vous pouvez utiliser le mode de démonstration pour voir comment le four fonctionne, sans qu'une cuisson soit lancée.

1. Maintenez le bouton **0** enfoncé, puis appuyez sur **1**.
   Pour désactiver le mode de démonstration, répétez l'étape 1 ci-dessus.

Utilisation des boutons More/Less (Plus/Moins)

Les boutons **More/Less (Plus/Moins)** vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils ne fonctionnent qu'en mode **Instant (Instantanée), Kitchen Timer (Minuteur de cuisson) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie)**. Utilisez le bouton **More/Less (Plus/Moins)** uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.
La fonction **More/Less(Plus/Moins)** ne peut pas être utilisée avec le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)**.

1. Pour AUGMENTER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : appuyez sur le bouton **More (Plus)**(9).
2. Pour DIMINUER le temps de cuisson d'une procédure de cuisson automatique : Appuyez sur le bouton **Less (Moins)**(1).

*Si vous souhaitez augmenter/diminuer de 10 secondes le temps de cuisson en mode **Time Cook (Cuisson avec minuterie)** , appuyez sur le bouton More (Plus)(9) ou Less (Moins)(1).*

Activation/Désactivation du bip

Vous pouvez désactiver le bip quand vous le souhaitez.

1. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)**. L'écran affiche « ON » (Activé). Le témoin « START » (Départ) clignote.
2. Appuyez sur le bouton **Sound (Son)** pour désactiver les sons. L'écran indique : « OFF » (Désactivé). Le témoin « START » (Départ) clignote.
3. Appuyez sur **Start (Départ)**.
   L'afficheur indique de nouveau l'horloge.

Utilisation du minuteur de cuisson

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuteur de cuisson)**.
2. Utilisez le **pavé numérique** pour définir le temps de minuterie souhaité.
3. Appuyez sur **Start (Départ)** pour lancer le minuteur.
4. Le temps est décompté à l'écran et un signal sonore retentit lors que la minuterie est terminée.

   Remarque : Le four ne s'allume pas lorsque vous utilisez le minuteur.

Activation du verrouillage enfant

Vous pouvez verrouiller le four à micro-ondes afin qu'il ne puisse être utilisé par un enfant sans surveillance.

1. Maintenez le bouton « 0 » enfoncé, puis appuyez sur **2**. L'écran affiche « Loc » (Verr.).

Vous ne pouvez alors plus utiliser le four, à moins de le déverrouiller. Pour ce faire, répétez l'étape 1 ci-dessus.

Instructions de cuisson

Ustensiles de cuisine

Utilisation recommandée

- **Saladiers, bols et plats en verre ou en céramique** : à utiliser pour le réchauffage ou la cuisson.
- **Plats à gratin utilisables au four à micro-ondes** : à utiliser pour faire dorer l'extérieur d'aliments de petite taille (steaks, côtelettes ou crêpes). Observez les instructions fournies avec le plat.
- **Film plastique utilisable en four à micro-ondes** : à utiliser pour conserver la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper un peu et éviter de placer le film directement sur les aliments.
- **Papier paraffiné** : à utiliser pour recouvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- **Essuie-tout et serviettes en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée et en couverture ; ils permettent d'absorber l'humidité en excès et évitent les éclaboussures. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Assiettes et verres en papier** : à utiliser lors des cuissons de courte durée, à basse température. N'utilisez pas de papier recyclé, qui peut contenir du métal et s'enflammer.
- **Thermomètres** : utilisez uniquement les thermomètres classés « Utilisable en four à micro-ondes » et respectez les instructions fournies. Vérifiez la température des aliments en plusieurs endroits. Vous pouvez utiliser un thermomètre traditionnel une fois que vous avez sorti les aliments du four.

Utilisation restreinte

- **Papier aluminium** : utilisez des bandes étroites de papier aluminium pour éviter de trop cuire certaines zones exposées. Attention ! Vous risquez d'endommager le four si vous utilisez une trop grande quantité de papier aluminium.
- **Céramique, porcelaine et grès** : utilisez uniquement les récipients classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Testez les récipients ne possédant pas cet agrément afin de vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais des récipients dotés d'une bordure métallique.
- **Plastique** : utilisez uniquement les modèles classés « Utilisable en four à micro-ondes ». Tous les autres plastiques risquent de fondre.
- **Paille, osier et bois** : à utiliser uniquement pour les cuissons de courte durée, car ils peuvent être inflammables.

Utilisation déconseillée

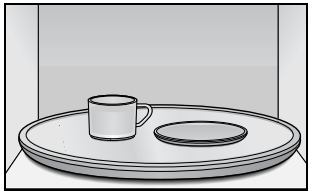
- **Bocaux et bouteilles en verre** : le verre traditionnel est trop fin pour pouvoir être utilisé au four à micro-ondes, où il risquerait de se briser.
- **Sachets en papier** : ce type de sachet présente un danger d'incendie, à l'exception des sachets de pop-corn spécialement conçus pour une utilisation en four à micro-ondes.
- **Assiettes et verres en polystyrène expansé** : ces récipients peuvent fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- **Récipients plastiques et emballages alimentaires** : les emballages alimentaires (margarine) peuvent fondre s'ils sont chauffés au four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** : ils peuvent endommager le four. Retirez tout élément métallique avant de commencer la cuisson.

Instructions de cuisson

Test des ustensiles

Lorsque vous ne savez pas si un ustensile peut ou non être utilisé dans un four à micro-ondes, effectuez ce test :

1. Remplissez d'eau un verre mesureur et placez-le dans le four, à côté de l'ustensile que vous souhaitez tester.



2. Appuyez une fois sur le bouton **One Minute + (+ 1 minute)** pour les chauffer pendant une minute à la puissance maximum.

L'eau doit être chaude et l'ustensile testé doit rester froid. Si l'ustensile est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et ne peut donc être utilisé dans ce four.

Techniques de cuisson

Mélange

Mélangez les aliments au cours de la cuisson, notamment les ragoûts et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur. Les aliments situés vers le bord du plat absorbent davantage d'énergie et chauffent plus rapidement, vous devez donc mélanger de l'extérieur vers l'intérieur. Le four s'arrête si vous ouvrez la porte pour mélanger les aliments. Appuyez sur ce bouton pour reprendre la cuisson.

Disposition

Disposez les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des côtelettes, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plateau tournant, où ils recevront davantage de micro-ondes. Pour éviter de trop les cuire, placez les parties fines ou délicates vers le centre du plateau tournant.

Protection

Protégez les aliments à l'aide de fines bandelettes de papier aluminium, afin de ne pas trop les cuire. Les zones à protéger incluent notamment le bout des ailes et des cuisses pour la volaille et les coins des plats en gratin. Utilisez uniquement de petites quantités d'aluminium. Une trop grande quantité de papier aluminium peut endommager le four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin qu'ils soient exposés aux micro-ondes de manière homogène, sur toute la surface. Ceci est particulièrement important avec les plats de grande taille, tels que les rôtis.

Temps de pause

Les aliments cuits dans un four à micro-ondes accumulent de la chaleur intérieurement et continuent à cuire pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez reposer les plats cuisinés afin de terminer correctement la cuisson, tout particulièrement les rôtis et les légumes entiers. Ce temps de pause est indispensable pour les viandes rôties, afin que l'intérieur continue de cuire sans que l'extérieur ne brûle. Mélangez ou secouez les liquides (soupe, chocolat chaud, etc.) à la fin de la cuisson. Laissez le liquide reposer un moment avant de servir. Lorsque vous réchauffez un petit pot pour bébés, remuez et testez sa température en le goûtant, avant de servir.

Humidification

L'énergie micro-ondes est attirée par les molécules d'eau. Couvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau est variable suivant les zones, afin que la chaleur se répartisse de manière régulière. Ajoutez un peu d'eau aux aliments trop secs afin de faciliter la cuisson.

Conseils généraux

- Les aliments denses, tels que les pommes de terre, mettent plus longtemps à cuire que les aliments plus légers. Les aliments ayant une texture délicate doivent être chauffés à faible puissance pour éviter de les durcir.
- La hauteur et le type de plat utilisé peuvent influencer le temps de cuisson. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, utilisez le temps de cuisson minimum et vérifiez régulièrement les aliments pour éviter de trop les cuire.
- Piquez les aliments à peau non poreuse, comme les pommes de terre ou les saucisses, afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Il n'est pas recommandé d'effectuer une friture en chauffant de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse peuvent se mettre à bouillir brusquement et engendrer de graves brûlures.
- Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture d'un beignet fourré sera plus chaude que le beignet lui-même. Gardez ceci en mémoire pour éviter les brûlures.
- Il n'est pas recommandé de faire des conserves à l'aide du four à micro-ondes, car celui-ci ne permet pas de détruire toutes les bactéries nocives lors de la cuisson.
- Bien que les micro-ondes ne chauffent pas les plats de cuisson, la chaleur leur est souvent transmise. Utilisez toujours un gant de protection lorsque vous retirez un plat du four et demandez aux enfants utilisant le four de faire de même.
- Il n'est pas recommandé de cuisiner des bonbons au four à micro-ondes, car ils peuvent atteindre des températures très élevées. Gardez ceci en mémoire pour éviter les blessures.

Instructions de cuisson

Cuisson par capteur automatique

Le capteur automatique vous permet de cuire automatiquement des aliments en détectant la quantité d'humidité dégagée durant la cuisson.

- Lors de la cuisson, différents types d'humidité se dégagent des aliments. Le capteur automatique détermine le temps de cuisson et le niveau de puissance appropriés en détectant l'humidité dégagée par les aliments, ce qui vous évite d'avoir à effectuer les réglages vous-même.
- Si vous couvrez un récipient à l'aide de son couvercle ou d'un film plastique lors de la cuisson par capteur, le capteur automatique détecte l'humidité qui se dégage lorsque le récipient s'est rempli de vapeur.
- Peu avant la fin de la cuisson, le temps restant est décompté à l'écran. C'est le moment idéal pour retourner ou mélanger les aliments, si nécessaire.
- Assaisonnez à votre goût les aliments (herbes, épices ou sauces) avant de lancer la cuisson par capteur automatique. Attention toutefois, ajoutez le sel ou le sucre à la fin de la cuisson uniquement, car ils peuvent brûler et causer des taches brunes sur les aliments.
- Les boutons More/Less (Plus/Moins) (1=Moins, 0=Plus) vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Vous pouvez les utiliser pour adapter la cuisson à votre goût.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats avec ce type de cuisson, observez attentivement les instructions de sélection des récipients et des couvercles fournies dans le présent manuel.
- Utilisez toujours des récipients prévus pour une utilisation en four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique approprié. Si vous utilisez un film plastique, laissez un coin soulevé pour laisser passer suffisamment de vapeur.
- Utilisez toujours un couvercle parfaitement adapté au récipient choisi. Si vous ne possédez pas le couvercle correspondant au récipient, utilisez un film plastique.
- Remplissez le récipient de moitié, au minimum.
- S'il est nécessaire de mélanger ou de retourner les aliments en cours de cuisson, effectuez cette opération à la fin du cycle de cuisson par capteur, une fois que le décompte du temps restant a commencé.

Important

- Il est déconseillé d'utiliser la fonction de cuisson par capteur automatique sur plusieurs cuissons consécutives.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé, afin qu'il puisse refroidir correctement et que le capteur fonctionne de manière optimale.
- Pour optimiser les performances de cette fonction, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est très basse ou très élevée.
- N'utilisez pas de produit détergent volatile pour nettoyer le four. L'humidité générée par ce type de détergent peut affecter le fonctionnement du capteur.
- Evitez de placer le four à proximité d'appareils dégageant une forte humidité ou des vapeurs, ce qui altérerait les performances du capteur automatique.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Essuyez tout produit renversé à l'aide d'un chiffon humide.

Ce four est conçu pour une utilisation domestique uniquement.

Annexe

Guide de dépannage

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.

Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message « 88:88 ». Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Entretien et nettoyage

- Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance **Maximum** pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

Message d'erreur

- Si les messages « Error1 » et « Error3 » s'affichent, laissez refroidir le four pendant au moins
  5 minutes. Si ces messages s'affichent souvent, contactez notre service d'assistance.
- Si vous ouvrez la porte du four dans le champ du capteur, le message « Error4 » s'affiche.
- Si le message « Error2 » s'affiche, contactez immédiatement notre service d'assistance.

Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, malgré ces instructions,
Contactez votre revendeur local ou SAMSUNG
Service après-vente

Annexe

Caractéristiques

Numéro du modèle	MS83HCE
Cavité du four	0,8 pi³ (23 litres)
Commandes	10 niveaux de puissance, y compris une fonction de décongélation
Minuteur	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance restituée	850 watts (IEC -705)
Dimensions extérieures (l x H x P)	489 x 275 x 365 mm
Dimensions de la cavité du four (l x H x P)	330 x 211 x 329 mm
Poids net	13,5 kg

SAMSUNG
ELECTRONICS

Si vous avez des suggestions ou des questions concernant les produits Samsung, veuillez contacter le Service Consommateurs Samsung.

Tel : 3260 SAMSUNG or 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)
www.samsung.com/fr